

# Kreativiti melampau HILANGKAN KEASLIAN

*Sambal rong biji getah, patin masak tempoyak diubah resipi hingga tiada lagi rasa sebenar*

**M**usim biji getah luruh masa amat dinanti-nantikan wanita berkelahiran Jerantut, Pahang ini.

Nur Izzati Umira Satar teruja setiap kali melihat biji berbentuk bulat, lonjong berwarna coklat, merah-kemerahan serta berjalur hitam putih ini.

Selain mengumpulnya, dia menjadikan biji getah menu makanan yang enak dan menyelerakan dikenali sambal rong.

"Biji getah boleh dimakan dan ia masakan warisan nenek moyang daerah Jerantut," kata pelajar Institut Pengajian Tinggi Awam (IPTA).

Biji getah dipecahkan dulu kulitnya bagi mendapatkan isi berwarna putih, lembut dan kenyal itu.

Dibakar atas bara api, aroma sambal rong yang terhasil daripada gabungan biji getah, garam dan lada hitam ini boleh membuatkan sesiapa sahaja termasuk Nur Izzati Umira kecur liur apatah lagi dimakan bersama nasi panas.

Bukan semua orang Pahang tahu mengenainya kerana ia lebih popular di kampung kecil seperti Kampung Ulu Tembeling dan Kampung Kuala Tahan.

Namun, dia bimbang dengan kreativiti melampau sesetengah pihak yang gemar mengubah menu masakan warisan sehingga keasliannya tercemar.

Begitu juga dengan ikan patin tempoyak, wanita itu tidak berminat membelinya biarpun banyak dijual di sekitar gerai di Jerantut.

Baginya, kebanyakan yang dijual di sekitar Kuala Lumpur sudah jauh berbeza, mungkin disebabkan faktor dimasak 'orang luar' yang kurang arif mengenai resipi sebenar masakan ikan patin tempoyak.

Kerisauan mengenai kelangsaan makanan warisan ini juga antara penekanan yang disuarakan Ketua Jabatan Pengurusan dan Khidmat Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof Madya Dr Shahrim Karim.

Menjalankan pelbagai kajian berkaitan makanan warisan antaranya, 'Sustaining the Authenticity of Malaysian Food Heritage', beliau mengakui makanan warisan berhadapan cabaran kritikal dalam memartabatkan kelangsaan masa hadapannya.

"Kebanyakan tukang masak adalah rakyat In-

**IKAN patin masak tempoyak.**



donesia dan mereka masak berpanduan makanan mereka. Itu kenyataannya. Orang kita yang perlu masak makanan kita sendiri," katanya.

Beliau yang juga penulis dan komentar makanan, turut menegur pihak yang terlalu 'mengantarabangsakan' resipi tradisi sehingga 'mencatatkan' cita rasa asal.

Kecewa dengan senario itu, beliau melontarkan persoalan adakah dengan suntikan itu dapat memberi nilai komersial kepada makanan warisan?

Walhal, makanan dari negara Jepun, Itali, Eropah, India atau Korea yang popular di serata dunia masih teguh mempertahankan resipi asal.

Ini kerana, cita rasa asli adalah 'identiti' kepada sesebuah negara, kata Shahrim.

Membawa kepada satu contoh sebuah restoran yang terlalu 'mengantarabangsakan' masakan warisan sehingga tidak mendapat sambutan dan akhirnya terpaksa ditutup.

Justeru, Shahrim ya-

kin masih ramai yang tetap mencari resipi asal biarpun banyak yang sudah dikomersialkan. Ini kerana, kesedapannya jauh berbeza.

Ketika diajukan apakah signifikan mengutarakan perihal ini, beliau berkata ia perlu dibangkitkan dan semua pihak mengenainya kerana senario itu boleh memusnahkan kelangsungan makanan warisan.

Tidak dinafikan, makanan yang diubah suai sesuai hati itu juga boleh menyebabkan generasi muda tidak dapat mengenal rasa sebenar sesuatu masakan warisan.

Bimbang dengan kepupusan ini, Jabatan Warisan Negara antara pihak menggalas tanggungjawab mengembalikan semula budaya makanan ini kepada masyarakat umum.

Pelbagai langkah dianjurkan termasuk acara Himpunan 101 Makanan Hampir Pupus di Istana Negara, Demonstrasi Masakan Warisan Sempena Kepulauan Perak Man ke Galeri Lembah Lenggong dan Pesta Masakan Warisan.

"Kita harus aktifkan program sebegini dan dokumentasikan segala resipi warisan agar ia tidak pupus," katanya. - BERNAMA